Lomo con salsa de shiitake y papas roesti



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lomo: 1 k
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Ensalada

Lechuga baby: 2 Plantas
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 50 g
Aceto balsámico: 15 cc
Aceite De Oliva: 45 cc

Papas roesti

Papas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa

Tomates Perita: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Shiitake: 250 g
Caldo de carne: 300 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 30 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte el **lomo** en medallones gruesos y ate sus circunferencias para que conserve su forma.
- Salpimente el *lomo*.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *lomo* por todas sus caras.
- Termine la cocción en el horno caliente.

Papas roesti

- Corte la *cebolla* en pluma.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Disponga las papas en una *cacerola* con agua fría salada, lleve a hervor y cocine durante 2 minutos.
- Retire las papas del agua y pele.
- Ralle las papas con la parte gruesa del rallador.
- Condimente las papas con sal y pimienta.
- Incorpore la *cebolla*.
- Coloque una porción de papas con *cebolla* dentro de un aro moldeador compactándola bien.
- Retire el aro.
- En una sartén con aceite de oliva cocine las papas roesti por ambas caras.

Salsa

- Corte los *hongos* en cuartos.
- Pique finamente el *ajo*.
- Corte el *perejil* en juliana.
- Pele los tomates y corte en cubos regulares.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo*.
- Agregue los *hongos*, sal y pimienta.
- Vierta el caldo y deje reducir.
- Incorpore el *lomo* sin el hilo, el *perejil* y los tomates.
- Retire el *lomo* y añada el aceto.

Ensalada

- Mezcle el aceite de oliva, el aceto, sal y pimienta.
- Agregue las hojas de *perejil* y de *lechuga*.

Presentación

- Sirva la *papa* roesti en el centro de un plato, encima el *lomo* y sobre éste las hojas verdes.
- Salsee los bordes del plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-con-salsa-de-shiitake-y-papas-roesti